FICHA TECNICA

LARROQUE OENOLOGIE CHIPS TM

Madera de Roble para uso enológico

CARACTERISTICAS DEL TOSTADO

Madera de roble para uso enológico, origen Quercus, cuidadosamente seleccionada y secada. Disponible en roble Francés y Americano (US).

La calidad de **L.O.CHIPS TM** corresponde a un tostado medio plus, siguiendo un procedimiento controlado de tostado por convección, que revela y libera los compuestos macromoleculares de la madera.

EFECTOS CUALITATIVOS

El tostado **L.O. CHIPS TM** favorece, en el vino, las sensaciones de "finura aromática y volumen en boca", reforzadas con notas a chocolate, especias, torrefactos y madera.
El origen US refuerza las notas tostadas, a moka y a lactonas, con un aporte de taninos poco importante y un impacto organoléptico rápido.

EL PRODUCTO

Los chips **L.O.CHIPS TM** : tiempo mínimo de contacto con el vino: 2 meses. En el mosto, dejar en contacto el tiempo de la fermentación.

DOSIFICACION

Es preferible llevar a cabo ensayos previos sobre los vinos para poder determinar tanto las dosis como el tiempo de contacto óptimos para conseguir los objetivos fijados.

Las dosis varían en función de los productos y del tipo de vino que se desea obtener:
- entre 1g/L y 10g/L para los *chips*, con un tiempo mínimo de contacto de 5 semanas

La diferencia de dosis entre una adición a un vino blanco o a un vino tinto es la siguiente:
- entre 1g/L y 8g/L para los vinos blancos. Se recomienda un aporte fraccionado y el uso conjunto de roble francés y americano.
- entre 1g/L y 10g/L para los vinos tintos. Se recomienda un aporte fraccionado y el uso conjunto de roble francés y americano.

Los momentos de utilización de cada producto son, preferentemente:
- *chips* : en el encubado, durante la fermentación (adicionar los copos libremente en el depósito). Se utilizan también en la crianza (adicionar los copos en sus bolsas de polietileno)

LEGISLACION

El uso de virutas de roble en enología, tanto en mostos como en vinos, está admitido por el OIV (octubre 2001).

LARROQUE OENOLOGIE S.L
C/ Alfonso X El Sabio nº11-13
13.600 ALCAZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL)
Tel. 645 927 055
Email: larroque@larroqueoenologie.es
Web: www.larroqueoenologie.es

FICHA TECNICA

Esta práctica enológica ha sido aprobada **para el vino** por la Unión Europea, en el reglamento CE N°2165/2005 de 20 de diciembre de 200 5. Las condiciones de utilización (tipo de vinos, dosificación, etiquetado, etc..) se detallan en el reglamento CE N°423/2008 y aparecen en el anexo XI bis del reglamento CE N°162 2/2000:
« los trozos de madera de roble deben proceder exclusivamente de las especies Quercus. Pueden presentarse en forma natural o tostados, pero no deben haber sufrido ningún tipo de combustión.
No puede añadirse al vino ningún tipo de producto destinado a aumentar su potencial aromático natural o la concentración de compuestos fenólicos extraíbles.

Dimensiones: el tamaño de las partículas de madera debe ser tal, que al menos el 95% en peso sean retenidas por un tamiz con un tamaño de poro de 2 mm (9 mesh)»
El tratamiento debe ser anotado en los cuadernos de registro de bodega. La extensión del uso de copos en mostos debería aparecer durante el año 2009. Fuera de Europa, referirse a la legislación vigente de cada pais.

MODO DE EMPLEO

Los productos de la gama se presentan en una malla de polietileno alimentario de 5 kg de capacidad, para facilitar el uso tanto de los *chips*, como de los *microstaves* y las *ministaves* en los depósitos, sin contratiempos, permitiendo de esta manera su recuperación sin dificultad después de utilizar. El uso de estas mallas facilita la difusión de los compuestos aromáticos.

Colocar los sacos de *chips*, a diferentes alturas en el depósito, con la ayuda de hilo sintético, para obtener una buena difusión y una perfecta homogenización.

Precauciones: realizar un remontado semanal si la difusión no es homogénea en la totalidad del volumen de vino.

PRESENTACIONES

Los *chips* se presentan en unas mallas de polietileno de 5kg, en el interior de un saco de 10kg no fraccionable.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

LARROQUE OENOLOGIE S.L
C/ Alfonso X El Sabio nº11-13
13.600 ALCAZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL)
Tel. 645 927 055
Email: larroque@larroqueoenologie.es
Web: www.larroqueoenologie.es